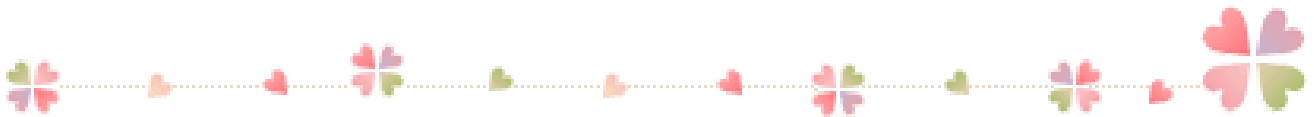




新たな年度が始まり、日々暖かくなってきたこの頃
食中毒が多くなってくる時期がまた近づいてきました！

そこで今回は、基本中の基本

「**手袋の衛生的な取り扱い**」についてお知らせします！



C★ 始めに…

細菌性食中毒の多くは、食品の二次汚染によって発生しています。その二次汚染の原因のほとんどが、**食品取扱い者の手指**からです。

そのため、手からの二次汚染を防止する目的で着用される手袋ですが、過信したり扱い方を間違えたりすると、手袋が汚染源となって大規模な食中毒事件が発生してしまいます。

それを防ぐためにも、手袋の取り扱い方や、それぞれの手袋の特徴をしっかりと知っておきましょう！

C★ 手袋の着用目的

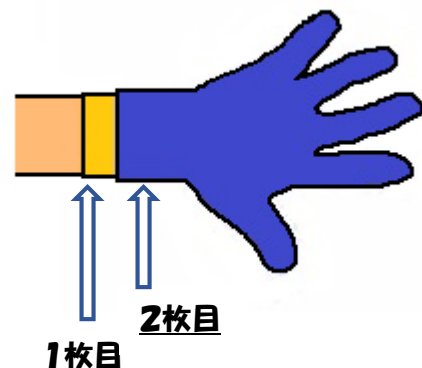
手袋の着用目的は、食中毒を引き起こす細菌やウイルスを手指から食品に付着させない為です。そのため、着用前には必ず衛生的な手洗いをを行うことが大切です。

☆着用目的における例☆

- ・手に切り傷や手荒れのある食品取扱い者は黄色ブドウ球菌の汚染防止のため
- ・ノロウイルスは少量で食中毒を発生させるため、手指から食品にノロウイルスを付着させないため

C★ 素手が手袋に触れない工夫

交換時において、素手が手袋に直接触れないよう、手袋の2枚重ね（右図）を行っている施設も存在します。このように、手からノロウイルスや食中毒細菌の二次汚染防止に日夜努めています。



C★ 手袋の特徴を理解して使いましょう

数種類ある手袋ですが、特徴や欠点がそれぞれの手袋にあります。作業内容や使用目的、価格などをよく考慮し、施設にあった適切な手袋を選んで使いましょう。

【各種手袋に関する特徴や欠点】

一般的な呼称	素材	特徴	欠点
ニトリル手袋	ニトリルゴム (合成ゴム)	引っ張りや突き刺し、耐磨耗性、耐油性、耐薬品性に優れている。フィット性もよく、種類も豊富なため万能タイプの手袋。手先の細やかな作業など食品業界で多用されている。	耐寒性に欠ける。
ラテックス手袋	天然ゴム	低温下でもやわらかく、引き裂きや傷に強い。伸縮性、柔軟性があり手にフィットし、ニトリル手袋同様に手先の細かな作業など幅広い用途で使用されている。	耐油性に劣る。 ラテックスアレルギーの人には不適。
プラスチック手袋 ビニール手袋 塩ビ手袋	塩化ビニル (PVC)	耐油性、耐薬品性に優れ、耐久性もある。	熱、引き裂き性に弱い。ニトリル、ラテックスに比べフィット感に欠ける。
ポリエチ手袋 エンボス手袋	ポリエチレン	耐薬品性、耐油性に優れ、低価格で盛りつけ作業等、交換頻度の多い作業に適している。	強度、フィット感に欠け細かい作業には不向き。

C★ 手袋の着用・交換の目安

手袋の着用や交換のタイミングは、一概に同じタイミングとは言えませんが、衛生的な手洗いのタイミングと同様であると考えて着用・交換することです。

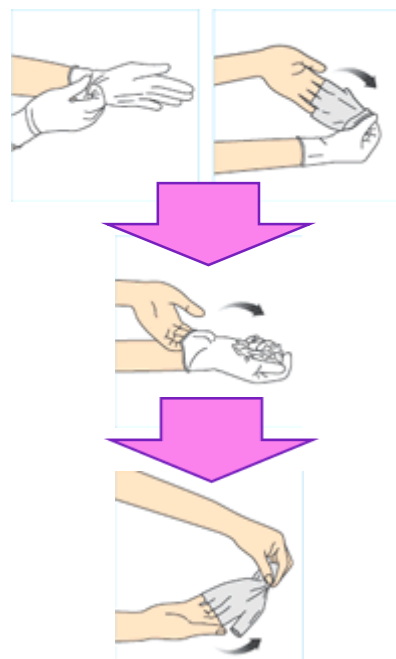
＜Point!!＞

- ☆ 手荒れ・傷がある食品取扱い者は必ず着用して作業を行います。
- ☆ トイレ後は必ず交換します。
- ☆ 微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた時は交換します。
- ☆ 盛りつけ作業前の調理済み食品や生の状態で提供する食材を取り扱う前に着用します。
- ☆ 破れた時や、指定された着用時間を経過した時に交換します。
- ☆ 鼻や毛髪等に触れた時は交換します。

C★手袋のはずし方

手袋をはずす時は、自分の素手や周辺の食品等を汚染させないように注意が必要です。

- ① 手袋の袖口を掴んで手袋の外側が内側になるように、裏返しながら片方の手袋を外す。
- ② もう片方の手袋の外側に触れないよう、手袋を外した手を袖口に差し込む。
- ③ ①と同様に外側が内側になるように、裏返しながら外す
- ④ 外した手袋は、備え付けのフタ付き専用ごみ箱に廃棄する。



C★取り出し方の工夫

取り出す際に、手袋が入っている箱を触りせつかく綺麗に洗った手が汚染されることがあります。それを防ぐために、手袋の箱を棚や壁にかけて使用するタイプや、箱から手袋を取り出す際に未使用の指先部分などに触れることなく箱から取り出せるよう、取り出し口が箱の真ん中ではなく隅の方にあるタイプもあります。

C★最後に…

食中毒予防の3原則の1つである「つけない」は、食品衛生における全ての基本です。ここ数年ノロウイルスによる食中毒は発生件数・患者数共に第一位であり、その原因のほとんどが食品取り扱い者の手指からノロウイルスを食品に「つけた」ため発生しています。この「つけない」ために「使い捨て手袋」が使用されています。

体内にノロウイルスがいる場合、身体に異常が出る場合もあれば、不顕性感染と言って症状が現れない場合もあります。しかし正しい手洗い法や手袋を正しく使用すれば、ほとんど食中毒が起こることはありません。

そのためにも、手袋の種類や特徴、着脱時の注意点及び適切な交換等についてしっかり知っておくべきでしょう。

(参考：食と健康 2015/3月号)

★当センターではノロウイルスの検査も行っています★